

ジビエの衛生管理と処理技術の基礎基本を学ぼう！

豚とマトンのカット演習を通じて知識と技術を学習

ジビエ基礎セミナー

旬のあるジビエ、その流通のためにジビエならではの衛生管理を学びます。
マトンカーカス1頭のカット演習を通して部分肉規格を確認します。
さらに猪肉・鹿肉を原料とした加工品を作り、付加価値製品について考えます。
また、豚と畜・カットラインのビデオ説明、豚枝肉・部分肉規格を学ぶ事で、
ジビエ肉流通への理解が深まります。

開催日時

令和4年2月8日(火) 10:00 ~ 2月10日(木) 12:00

開催場所

公益社団法人全国食肉学校
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

受講料

99,000円 (税込) 昼食代を含みます。
※宿泊費は含みません。(お申込後に提携ホテルの案内を送付します)

定員

20名 先着順で定員になり次第締め切ります。

カリキュラム

裏面の「ジビエ基礎セミナーカリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

豚枝肉・部分肉取引規格解説
食肉及びジビエの衛生管理、ジビエ規格解説

◆デモ

豚部分肉加工、マトン加工、ジビエ加工品製造

◆実技

ジビエ加工品製造実習

◆ビデオ説明

食肉処理施設研修(豚と畜ライン・豚部分肉加工ライン)



FMA

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

C-1

ジビエ基礎セミナー

1. 開催月日 : 令和4年2月8日(火) 10:00 ~ 2月10日(木) 12:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 20名
4. 注意事項 : 筆記用具を持参してください。白衣・長靴などは本校が準備します。

| | 8:30 | 9:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 |
|------|-------------|--|-------|---|-------|----------------------------------|--|---|-------|-------|
| 第1日目 | 2/8 (火) | | 受付 | 開講式 食肉処理施設概要説明 (株)群馬県食肉卸売市場 ○豚と畜ライン・格付・保管の説明 ○豚部分肉加工ラインの説明 ※学校の教室でビデオ・説明を行います | | | | カット演習 ○豚部分肉加工 豚枝肉の評価方法～大分割～脱骨・整形～歩留集計 | | |
| 第2日目 | 2/9 (水) | 講義 ○食肉及びジビエの衛生管理 ○食肉の科学(時系列変化・食肉の成分 ジビエの特徴) ○国産ジビエ認証制度 | | | 昼食 | ジビエ規格解説 ○カットチャート ○カットマニュアル | カット演習 ○マトンによるカットデモンストレーション ○歩留集計 | | | |
| 第3日目 | 2/10 (木) | 加工演習・実習 ○ジビエ加工デモ ○ジビエ加工実習 ○ジビエ加工品試食 | | | 閉講式 | | | | | |

※日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承ください。